

FINCA RESALSO 2017



VARIEDAD

100% Tempranillo (Tinto Fino)

PRODUCCIÓN

900.000 botellas de 75 cl

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA 2017

El 2017 ha sido una añada atípica desde sus comienzos, con temperaturas anormalmente altas al inicio de la primavera que provocaron una pronta brotación. Sin duda el accidente meteorológico más destacado fueron las heladas de finales de abril que afectaron a muchos viñedos de la Ribera del Duero y redujeron considerablemente su producción. El verano vino seco y caluroso favoreciendo la regularización de la planta que gracias a la baja producción no sufrió estrés hídrico en exceso. La vendimia fue temprana, seca y calurosa lo que garantizó un estado sanitario excepcional y unos índices de madurez óptimos.

HISTORIA

Finca Resalso es el nombre de un viñedo histórico que se plantó en 1932, año en que nació Emilio Moro. Este nombre es el que hemos dado a nuestro vino joven, elaborado con los viñedos más jóvenes, de entre 5 y 12 años.

ANÁLISIS DE CATA

Color rojo cereza picota intenso con ribetes violáceos propios de su juventud. El aroma es intenso y muy concentrado, seña de identidad de esta añada del 2017. Destacan las frutas negras con una madurez óptima sin llegar a la confitura, las notas de madera son sutiles y están bien integradas. En la boca tiene un buen cuerpo de tanino maduro pero vivo y con una acidez equilibrada que favorece el paso por boca.

ELABORACIÓN

Cuatro meses en barrica de roble francés.



	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
									89
						92		89	
	90	89	90	91	89	90			
			90	90	91				
									89



www.emiliomoro.com



BodegaEmilioMoro



Emilio_Moro



bodegasemiliomoro



Bodegas Emilio Moro